

<<欧陆菜集锦>>

图书基本信息

书名：<<欧陆菜集锦>>

13位ISBN编号：9787542831910

10位ISBN编号：7542831917

出版时间：2003-8

出版时间：上海科技教育出版社

作者：上海光大会展中心国际大酒店

页数：118

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<欧陆菜集锦>>

### 内容概要

欧洲历史悠久，文化底蕴深厚，随着文明的进步，孕育出其独特的饮食文化。除了驰名世界的法国大餐，和丰富多彩的意大利面食之外，还有西班牙等国风情浓郁的地中海菜肴，英国的扒房，俄罗斯的烧烤，等等。从十二世纪开始，烹饪在欧洲成了专门的学问，经过长期的改良和变化最终形成了如今欧陆大地特有的美食风情。

欧洲人在烹饪方法是以实效为原则的，体现在食品的原汁原味上，以嫩、鲜、清、淡为标准。烹调时，对火候和时间把握得相当严格，除了要保持食品原有的清香和纯正的原味外，尤其讲究营养结构的合理，要保证食品内有效的营养物质不受破坏。

上海光大会展中心国际大酒店是集会议、展览、餐饮等于一体的大型综合场所，每年有许多国际性会展在这里举办。

酒店在接待参展、参会的中外宾客过程中，曾根据不同的会展内容，推出过各国食品节活动，得到了客人们的赞赏。

酒店总结了数年来的餐饮工作经验，从许多受到客人喜爱的菜肴中精心挑选出部分菜式，编撰成本书，供广大读者参考借鉴，希望读者能通过本书，对欧洲菜肴有一个基本而明晰的了解，并提高自己的烹饪水平。

<<欧陆菜集锦>>

书籍目录

色拉蜜瓜摩司三文鱼太太海鲜开拿批鸡肉色拉芝士盆沙丁鱼色拉芒果海外色拉小青龙色拉什锦肉肠开拿批牛油果海鲜色拉海鲜啫喱冻木瓜海鲜色拉烟熏三文鱼牛油果色拉黄瓜摩司蔬菜啫喱冻汤奶油草菇野米汤咖喱节瓜汤红椒汤辣椒菠菜汤鸡肉虾汤辣鸡清汤配橙肉黄瓜冷汤牛油果汤主菜煎红鱼香焗蓝口贝海鲜包配沙巴央汁西式烩海鲜煎红鳟鱼柳配柠檬白脱汁海鲜鳕螺配草莓汁比目鱼卷配新鲜番茄汁烤安康鱼配番茄辣椒汁焗海鲜饭土焗蟹肉咖喱蟹煎三文鱼配甜橙汁水煮黄花鱼配奶油红花汁嫩煎金枪鱼配牛油果汁煎牛柳配野菌汁酥炸牛肚配洋葱番茄汁惠灵顿牛排牛柳酿生蚝帕尔玛火腿煎小牛肉清水煮牛肉香草牛排.....

<<欧陆菜集锦>>

章节摘录

插图

<<欧陆菜集锦>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>